

# Le millésime 2022 à Bordeaux :

## *Faits marquants et spécificités*



<https://www.pinterest.fr/pin/115686284165887281/>

---

*Pr Laurence Geny*  
*Elodie Guittard*



**ISVV**  
INSTITUT DES SCIENCES  
DE LA VIGNE ET DU VIN  
BORDEAUX-AQUITAINE

*université*  
de **BORDEAUX**

---

*Pr Axel Marchal*  
*Dr Valérie Lavigne*

---

A l'heure de dresser le bilan du millésime 2022 dans le vignoble bordelais, il convient d'en distinguer le contexte climatique général de ses conséquences sur la qualité des vins. Après un millésime 2021 contrasté, ne boudons pas notre plaisir : les vins produits en 2022 apparaissent, au début de leur élevage, hors norme et remarquables !

Les conditions météorologiques extrêmes, relatives tant aux températures atteintes qu'aux faibles précipitations, ainsi que leurs manifestations, rendent hélas bien réel le changement climatique et suscitent de vives inquiétudes quant à l'avenir de notre planète.

## Faits marquants et conditions de développement du raisin

**Un hiver plutôt sec et un début de printemps marqué par des gelées pour un débournement à une date moyenne.**

Après un hiver légèrement plus sec que la normale, quelques nuits fraîches au mois de mars permettent un débournement de la vigne à une date moyenne, plus tardive qu'en 2021. Grâce à ce moindre avancement du vignoble, les gelées de début avril ont des conséquences nettement moins dramatiques qu'en 2021, même si elles ont pu affecter localement la quantité de récolte.

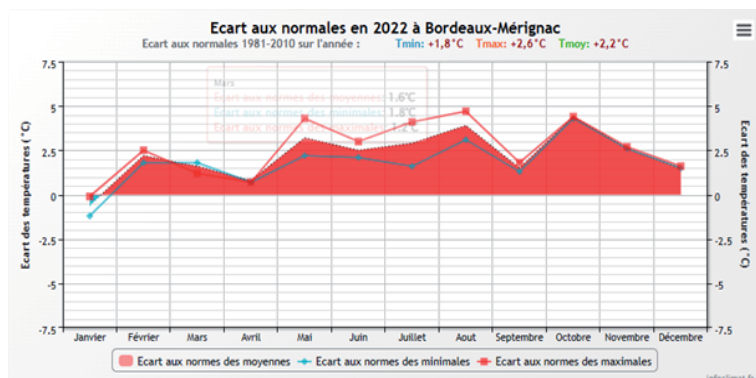


Figure 1 : Ecart des températures en 2022 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

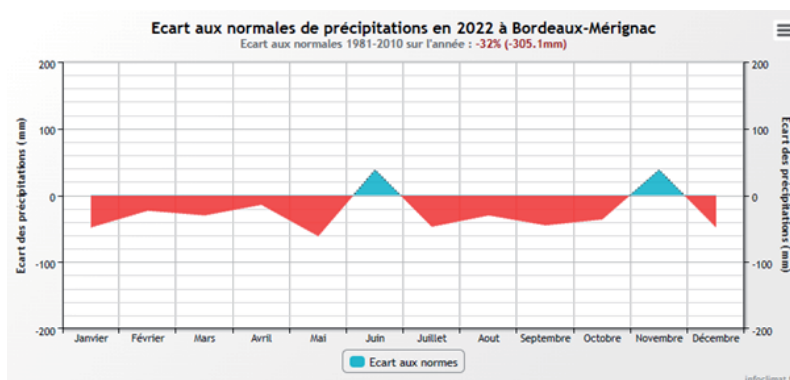


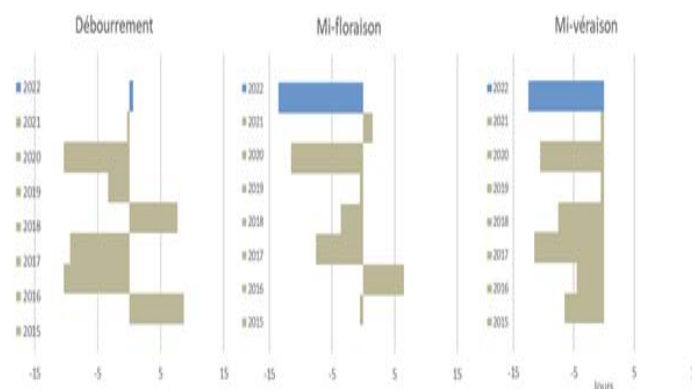
Figure 2 : Ecart des précipitations en 2022 par rapport aux normales (source : infoclimat.com)

**Mai, sec et chaud, favorisant la croissance de la vigne et une floraison précoce et homogène.**

Avril est le seul mois de l'année 2022 pour lequel les températures se situent quasiment dans la moyenne, ce qui limite la vitesse de croissance de la vigne. Toutefois, dès le mois de mai, le temps devient estival, avec déjà des journées supérieures à 30 °C. La pousse s'accélère nettement et le millésime, jusqu'ici dans les normes, acquiert alors son caractère précoce. La floraison débute mi-mai, elle est rapide et homogène, sans accident notable de coulure ou de millerandage. Les vigneronns tremblent à nouveau au cours de la deuxième partie du mois, en raison d'orages violents. Les dégâts de grêle, bien que parfois très intenses, restent heureusement localisés.

**Un début d'été chaud et orageux post nouaison pour maintenir l'avancée phénologique et reconstituer partiellement la réserve en eau des sols.**

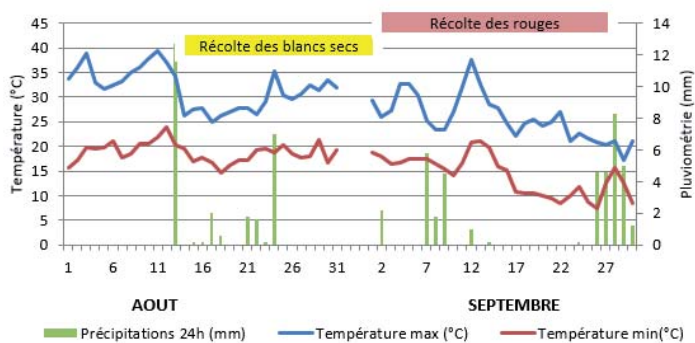
Le mois de juin, à nouveau marqué par des températures élevées et un premier épisode caniculaire, est le seul de 2022 à présenter une pluviométrie supérieure aux normales. Ces pluies, essentiellement sous forme d'orages lors de la deuxième quinzaine, sont très variables d'une région à l'autre, sans toutefois entraîner de pression phytosanitaire particulièrement élevée. Elles joueront un rôle clé dans la tolérance de la vigne face à la sécheresse estivale et expliqueront des différences de comportement en fonction de leur intensité.



**Figure 3: Ecarts des dates de débourrement, mi-floraison et mi-véraison des millésimes 2015 à 2022 par rapport à la moyenne des 10 dernières années**  
(Données SRAL et ISVV)

**Une récolte particulièrement précoce pour les blancs avant les températures élevées de fin août permettant de préserver les arômes.**

Conséquence des conditions de sécheresse et de température les plus extrêmes, la récolte des raisins de sauvignon débute avec une précocité historique le 9 août dans le Sauternais. Les millésimes chauds et secs ne sont généralement pas les plus favorables aux raisins blancs. Si les températures estivales ont en effet entraîné des niveaux d'acidités faibles et des richesses en sucres élevées, les pluies de juin ont permis, en particulier sur les sols à forte réserve en eau de préserver une certaine fraîcheur et surtout un potentiel aromatique inespéré. Les raisins blancs récoltés en parfait état sanitaire et de façon historiquement précoce en évitant ainsi les températures élevées de fin août et de début septembre sont de bonne qualité.



**Figure 4 : Evolution quotidienne des températures et des précipitations de août et septembre 2022,**  
(Données de Mérignac, Météo France)

## Une fin d'été chaude et sèche, idéale pour récolter l'ensemble des raisins rouges au niveau de maturité souhaité.

Le mois d'août est à nouveau sec et chaud, tout en préservant des températures nocturnes raisonnables. Quelques pluies sont observées, sans conséquence notable sur la reprise de végétation ou la taille des baies, qui reste particulièrement faible. Ces conditions sont propices à la maturation des cépages rouges et notamment à l'accumulation de composés phénoliques. Les premiers raisins rouges ont été ramassés début septembre, et la météorologie pendant les vendanges a permis de récolter les différents cépages au niveau de maturité souhaité par chaque vinificateur, sans crainte de pourriture ni de dilution.

## Un développement tardif de *Botrytis cinerea* suivi d'une concentration fulgurante.

Si les raisins étaient déjà mûrs et parfaitement sains dès la mi-août, la sécheresse empêchait le développement de *Botrytis cinerea*. Lors de la deuxième quinzaine de septembre, les premiers raisins, concentrés par passerillage, sont ramassés mais ils ne pourront constituer le cœur des assemblages de grands vins liquoreux. Les pluies tant attendues arrivent à partir de la fin du mois, entraînant un développement rapide du champignon.

Hélas, après avoir perduré pendant longtemps, le beau temps peine à revenir. Il faut encore beaucoup d'abnégation pour attendre, au risque de tout perdre, le niveau de concentration suffisant. Il sera atteint, de façon brutale, à partir de la mi-octobre, à la faveur du retour de la chaleur et d'un vent d'est providentiel. Les propriétés qui ont fait le pari de patienter sont récompensées et se pressent de ramasser des raisins remarquables de richesse et de pureté.



Figure 5 : Températures journalières et précipitations en septembre et octobre 2022 à Sauternes. Chronologie du développement de la pourriture noble et du déroulement des tris (exemples)

# *Spécificités des vins du millésime 2022*

## **Des vins blancs secs:**

*Bons*

Le bonheur des uns faisant souvent le malheur des autres, les conditions climatiques étaient en théorie nettement moins favorables en 2022 qu'elles ne le furent en 2021. L'acidité des raisins, globalement basse, a été affectée par les températures estivales et les vendanges ont été particulièrement précoces. Néanmoins, dans un tel contexte, la nature des terroirs joue un rôle primordial et les meilleurs d'entre eux, en particulier sur des sols argileux et argilo-calcaires, ont permis d'obtenir des vins blancs secs étonnants. Les sauvignons sont fruités, avec des arômes de zeste d'agrumes et de fruits exotiques, tendres et précis ; ils séduiront ceux qui reprochent à ce cépage son caractère variétal affirmé. Les sémillons, parfois mous et amers sur des terroirs de second plan, développent d'intenses notes de pêche et d'abricot. Les plus réussis sont savoureux, équilibrés et persistants.

## **Des vins liquoreux:**

En raison des conditions décrites plus haut et des stratégies diverses qui ont été adoptées, les vins liquoreux de 2022 présentent une certaine variabilité, tant dans le style que dans les volumes produits. Si les premiers lots, issus de raisins passerillés ou ramassés tout début octobre, peuvent apporter, en faible proportion, une complexité et une forme de fraîcheur aux assemblages, ils n'étaient pas suffisants pour produire de grands vins liquoreux. A l'inverse, les propriétés qui ont choisi d'attendre ont pu récolter des moûts d'une richesse et d'une profondeur inédites, qui donneront des vins exceptionnels. D'acidité basse, ils trouvent leur équilibre dans l'intensité de leur saveur et devraient vraisemblablement être capables de traverser le temps à l'instar des grands millésimes du passé.

*Profonds*

## Des vins rouges:

Au début de leur élevage, et de façon générale, les grands vins rouges de Bordeaux 2022 apparaissent dans leur ensemble particulièrement réussis voire exceptionnels pour nombre d'entre eux. Bien qu'extrême, cette année 2022 a en effet joui, aux différentes étapes clés du cycle de la vigne puis de la maturation, de conditions particulièrement favorables. Les merlots sont épatants sur les meilleurs terroirs, et en particulier sur les argilo-calcaires. Fruités mais sans note de surmaturité, suaves mais équilibrés, ils présentent une race et un charme irrésistible.

*Hors normes*

Comme depuis quelques millésimes, les cabernets francs sont également très réussis. Leur éclat aromatique apporte une dimension supplémentaire aux assemblages et leur texture caractéristique, nécessitant une parfaite maturité, contribue à la fraîcheur et l'équilibre des vins.

Le succès du petit verdot dans un millésime sec comme 2022 est particulièrement relié à la nature du sol. En absence de contrainte hydrique trop forte, les vins qui en sont issus apportent un caractère épicié et une suavité caractéristique.

Enfin, le cabernet sauvignon, pour lequel les vigneron bordelais ont tant lutté dans le passé afin de le récolter à maturité, continue à profiter des conditions plus sèches et plus chaudes des millésimes de la dernière décennie. Sur les grands terroirs, les vins qui en résultent sont impressionnants par leur structure tannique puissante mais sans austérité, par leur caractère accessible tout en conservant beaucoup de distinction.

*Concentrés mais  
harmonieux*

*Excessif dans sa climatologie, le millésime 2022 semble avoir produit des vins étonnamment équilibrés et harmonieux, puissants mais accessibles, préservant une fraîcheur et un éclat typiques des grands Bordeaux. Comme toujours, c'est le vieillissement qui permettra de révéler leur potentiel réel, mais à ce stade ils apparaissent particulièrement prometteurs.*